

ABSTRAK

Widiyastuti

Uji Aktivitas Antioksidan Dan Antikolesterol Menggunakan Ekstrak Etanol Jagung Ungu (*Zea mays. L*)

Antioksidan adalah zat yang dapat memperlambat atau mencegah terjadinya kerusakan yang disebabkan oleh proses oksidasi. Salah satu tanaman yang mengandung antioksidan adalah Jagung ungu mengandung senyawa antosianin. Antosianin dapat berfungsi sebagai antioksidan alami, selain itu, jagung ungu juga mengandung flavonoid, karotenoid dan antoxantin. Kolesterol adalah komponen struktural membran sel dan lipoprotein plasma yang merupakan pembentukan awal asam empedu. Flavonoid yang terdapat didalam jagung dapat digunakan untuk menurunkan kolesterol didalam tubuh. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui aktivitas antioksidan dan aktivitas antikolesterol pada jagung ungu. Uji aktivitas antioksidan menggunakan metode DPPH dan uji aktivitas antikolesterol dilakukan secara in vitro dengan pereaksi *Lieberman Burchard*. Antioksidan dan antikolesterol dianalisis menggunakan spektrofotometer UV Vis. Hasil yang diperoleh menunjukkan bahwa jagung Ungu memiliki aktivitas IC₅₀ sebesar 89,96 dan aktivitas antikolesterol pada jagung ungu memiliki aktivitas EC₅₀ sebesar 54,87. Aktivitas antioksidan tergolong aktivitas kuat, sedangkan antikolesterol menunjukkan dapat menurunkan 50% dari kolesterol awal.

Kata kunci : Antioksidan, Kolesterol Jagung Ungu, Spektrofotometer UV Vis